Министерство образования Российской Федерации

ГОУ СПО Петровский колледж

Курсовая работа по организации производства.

Расчеты по столовой общего пользования на 100 мест.

 Выполнила: студентка группы 307

 Егорова Виктория Алексеевна

Петрозаводск 2007

Содержание:

1.Введение

2.Расчеты площадей столовой общего пользования на 100 мест

3.Классификация ПОП

4.Требования к архитектурно-планировочному решению и оформлению столовой.

4.Состав и площадь помещений столовой общего пользования.

5.Состав и расчет торговых помещений

6. Состав и расчет торговых помещений, производственных, складских, административных, бытовых

7.Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью.

8.Нормы оснащения мебелью столовой общего пользования

9.Требования к оформлению меню, ассортимент кулинарной продукции

10.Требования к методам обслуживания, фирменной одежде, обуви.
11.Сан. правила. Нормы сан. одежды, обуви, сан. принадлежностей.

12.Нормы эксплутационных потерь столовой посуды, приборов, столового белья, санспецодежды, производственного инвентаря.

13.Бракераж пищи

14.Список литературы

Введение.

 Пища-основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. Французскому физиологу Брат - Саварену принадлежит выражение: «Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться». «Уметь питаться» ничего общего не имеет с утолением голода. Умение питаться предполагает разумное, умеренное и

своевременное питание, то есть культуру питания. И этой очень непростой науке-культуре питания необходимо учиться, учиться смолоду, пока человек еще не приобрел болезней от неумеренного питания. Так что кухня-дело очень серьезное и требует к себе уважительного отношения. Зачем нужна пища, знает каждый, каким бы трудом он не занимался. Еда-топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой, особенно молодой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам.

 В прошлые века русский народ отличался крепким здоровьем. Не последнюю роль в этом играла наша национальная кухня. Благодаря своей неповторимости и самобытности она давно стала популярной в мире. Что же ели-пили сами, да и гостей потчевали наши предки богатыри? Закуски - одна из особенностей русской кухни, отличающейся таким образом холодных и горячих закусочных блюд, особенно рыбных, какого нет ни водной

зарубежной кулинарии. Закусками могут быть салаты, винегреты, паштеты, заливные блюда, студни, отварное и жареное мясо, рыба, домашняя птица, дичь с острыми приправами и соусами, всевозможные соления и маринады, и прочие кулинарные изделия.

Развивая свой слух и удовлетворяя его надобность в удовольствии, человечество создало музыку. Изобразительные искусства появились как следствие потребности человеческого глаза в прекрасном. Обоняние и вкусовые ощущения не менее важны, чем зрение и слух. В их угоду и возникло «кухонное» искусство-кулинария. Полет фантазии, и авторская импровизация в кулинарном творчестве ограничены всего двумя условиями: полезно и вкусно.

 Общественное питание занимает значительное место в сфере обслуживания и представляет собой крупную, широко разветвленную отрасль народного хозяйства. В условиях высокой конкуренции на рынке товаров и услуг хозяйственная деятельность предприятия требует постоянного развития, совершенствования и обновления.

Выполнение предприятием общественного питания своей основной функции предполагает наличие ряда условий, а именно: они должны располагать квалифицированными кадрами, зданиями и сооружениями, оборудованием, инвентарем и, конечно, продуктами питания. Для реализации основной функции предприятия общественного питания должны:

- изучать вопросы и требования потребителей

- определять потребности в продуктах питания;

- устанавливать и поддерживать связи с поставщиками;

- создавать условия для приема пищи;

- готовить пищу, порционировать и отпускать ее;

- осуществлять расчеты с клиентами за оказанные услуги;

- рекламировать услуги.

 Предприятие общественного питания - совокупность входящих в него цехов и производственных участков, помещений для обслуживания потребителей и различного рода служб; изучает деятельность отдельных его подразделений и их взаимоотношения с точки зрения наиболее эффективного использования ресурсов каждого из них и предприятия в целом; исследует вопросы специализации производства, разделения и кооперации труда внутри предприятия, методы установления прогрессивных технических норм.

Расчеты площадей столовой общего пользования на 100 мест

 Загрузка зала:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| режим работы | оборачиваемость1 места в 1 час | α, % заполняемостизала | кол-во потребителей в час | кол-во блюд | в том числе |
| хол | перв | втор | сладк |
| 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| 9-10 | 1 | 30% | 30 | 75 | 15 | 23 | 30 | 8 |
| 10-11 | 1 | 30% | 30 | 75 | 15 | 23 | 30 | 8 |
| 11-12 | 2 | 60% | 120 | 300 | 60 | 90 | 120 | 30 |
| 12-13 | 3 | 90% | 270 | 675 | 135 | 209 | 270 | 68 |
| 13-14 | 4 | 100% | 400 | 1000 | 200 | 300 | 400 | 100 |
| 14-15 | 4 | 100% | 400 | 1000 | 200 | 300 | 400 | 100 |
| 15-16 | 3 | 90% | 270 | 675 | 135 | 209 | 270 | 68 |
| 16-17 | 2 | 60% | 120 | 300 | 60 | 90 | 120 | 30 |
|  |  |  | Σ=1640 | Σ=4100 | Σ=820 | Σ=1230 | Σ=1640 | Σ=412 |

Выводы:

время обслуживания=20 мин, а с 9-10 60 мин на 1 человека.

оборачиваемость 1 места в течении дня=20 человек.

коэффициент потребления блюд=2,5

общее количество потребляемых блюд равно 4100, из них: холодных 820, первых 1230, вторых 1640, сладких 412

количество потребителей в день 1640.

Площади помещений предприятий общественного питания на 1 место в залах

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предприятия | количество мест в залах или обедов в домовых кухнях | Площадь помещений на 1 место в зале (в домовых кухнях - на 1 обед) в м² |
| для посетителей | производственных | складских | административных и бытовых | итого | технических | всего в предприятиях |
| В предприятиях общественного питания |
| всего | в том числе залы | на сырье | на сырье | на сырье | на сырье |  | на сырье |
| Столовые открытой сети общественного питания | 100 | 2,22 | 1,8 | 1,35 | 0,74 | 0,46 | 4,77 | 0,71 | 5,48 |

Вывод: столовая работает на сырье. На всем предприятии на 100 посадочных мест должно быть не менее 548 м².

Классификация ПОП

В зависимости от цикла производства, ПОП подразделяются на:

- ПОП с полным циклом производства

- ПОП с неполным циклом производства:

|  |  |
| --- | --- |
| заготовочные | доготовочные |
| фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов | кафе |
| кулинарная фабрика | закусочные |
| фабрика-кухня | вагоны-рестораны |
| фабрика быстрозамороженных блюд | столовые-раздаточные |
| специализированные цеха по производству полуфабрикатов |  |

Предприятия с полным циклом производства– это предприятия, которые осуществляют обработку сырья, выпускают п/ф и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее в залах, буфетах, магазинах кулинарии.

Заготовочное ПОП - предприятие, предназначенное для централизованного механизированного производства п/ф и снабжения ими доготовочных предприятий.

Доготовочное ПОП - предприятие, осуществляющее приготовление блюд из п/ф, их реализацию и организацию потребления.

Комбинат питания – крупное объединение, в состав которого входят фабрика-заготовочная (или специализированные заготовочные цеха) и сеть доготовочных предприятий (столовые, рестораны, кафе, закусочные).

Комбинаты питания, как правило, создают на крупных промышленных предприятиях (Автоваз), в ВУЗах (Академия Госслужбы г. Москва), гипермаркетах (ИКЕЯ), аэропортах (снабжение ресторанов, кафе и обеспечение питания в полетах).

Цель создания таких комбинатов – удобство и экономия (времени, помещений, задействуется меньше людей, используется высокопроизводительное оборудование).

Специализированное ПОП - предприятие, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию.

**Типы и классы ПОП.**

**ТИП ПОП** - вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и перечня предоставляемых потребителям услуг.

ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий" предусматривает 5 типов ПОП: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

Чтобы ПОП отнести к тому или иному типу необходимо учитывать следующие факторы:

1. ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;
2. техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение и т.д.);
3. методы обслуживания;
4. квалификацию персонала;
5. качество обслуживания (комфортность, этику общения, эстетику и т.д.);
6. перечень предоставляемых посетителям услуг.

Кроме того, ПОП (бары и рестораны) подразделяются на классы.

**КЛАСС ПОП** - совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Рестораны и бары по уровню обслуживания и перечню предоставляемых услуг подразделяются на три класса - *люкс, высший и первый*, которые должны соответствовать следующим требованиям:

- "люкс" - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;

- "высший" - оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;

- "первый" - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют.

Рестораны, кафе и бары сочетают производство и организацию потребления продукции с организацией отдыха и развлечения посетителей.

**Столовые.**

СТОЛОВАЯ - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей ПОП, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Столовая – наиболее распространенный тип ПОП. Основное назначение столовых – приготовление и реализация населению продукции собственного производства. Большинство столовых ориентированы на обеды, но при наличии спроса потребителям предоставляется и полный рацион (завтрак, обед, ужин).

Столовые различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - общего типа и диетическая;

- по контингенту потребителей - школьная, студенческая, рабочая и др.;

- по месту расположения - общедоступная, по месту учебы, работы.

Требования к оборудованию и оформлению столовых:

- вывеска обычная;

- мебель стандартная, облегченных конструкций, соответствующая интерьеру помещений;

- столы с гигиеническим покрытием;

- столовые приборы из алюминия;

- используется полуфарфоровая, фаянсовая посуда; из прессованного стекла;

- используются бумажные салфетки;

- метод обслуживания – самообслуживание;

- у персонала – наличие санитарной одежды;

- требования к оформлению меню не предъявляются.

**Требования к составу торговых помещений:** гардероб, зал, туалет.

Площадь зала, приходящаяся на 1 посетителя:

в общедоступных столовых – 1,8 кв.м.;

в столовых учебных заведений – 0,65-1,3 кв.м.

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОП**

На ПОП любого типа и класса должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества.

Предприятия должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы ко входу, необходимые справочно-информационные указатели. Прилегающая к предприятию территория должна иметь искусственное освещение в вечернее время.

На предприятии должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, система оповещения и средства защиты от пожара.

Вход в предприятие должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход.

Предприятия должны быть оснащены, горячим и холодным водоснабжением, канализацией, отоплением, вентиляцией, радио- и телефонной связью.

Предприятие должно иметь вывеску с указанием его типа, класса, фирменного названия, юридического лица, информацию о режиме работы

  **Требования к архитектурно- планировочному решению и оформлению столовой.**

 Развитие и улучшение общественного питания возможно в том случае, если проектирование столовых, кафе и др. будет вестись с применением новых форм обслуживания, передовой технологии производства и рациональных приемов размещения этих предприятий.

 Столовая - наиболее распространенный вид предприятия общественного питания. По характеру обслуживания различных групп населения столовые делятся на общедоступные, обслуживающие непостоянный контингент посетителей, и

закрытые, обслуживающие постоянный контингент (при больницах, учебных заведениях, промышленных предприятиях и др.). При комбинатах общественного питания необходимо иметь большое складское хозяйство, включающее охлаждаемые и неохлаждаемые складские помещения. Кроме того, при комбинате предусматриваются группы административно –

бытовых и подсобно – технических помещений. Предприятия общественного питания могут быть встроенными и размещаемыми в

отдельно стоящих зданиях. Они включают в себя следующие группы помещений:

- торговые помещения (обеденный зал с раздаточной, буфет, вестибюль, гардеробная и умывальник для посетителей);

- производственные помещения (горячий цех, хлеборезка, мясо – рыбная, овощная и холодная заготовочная, моечная, комната шеф – повара);

- складские помещения (камеры охлаждения для мяса, рыбы, молока, кладовые для сухих продуктов, инвентаря, белья, загрузочная);

- административно – бытовые помещения (контора, кабинет директора, комната персонала, гардеробная, душевые и уборные для персонала);

- технические помещения (вентиляционная камера, щитовая, бойлерная, тепловой узел).

Технологическая схема предприятий общественного питания зависит от взаимного расположения производственно – бытовых помещений и торгового зала. При системе самообслуживания на пропускную способность предприятий общественного питания сильно влияет характер планировки обеденного зала и схема размещения раздаточной. Размещение раздаточной должно предусматривать непосредственную связь с доготовочными цехами и четкий график движения посетителей. Пропорции обеденного зала в плане должны выбираться с учетом обеспечения лучших условий для организации самообслуживания. Наиболее приемлемым считается отношение ширины к длине зала от 1:1 до 1:3. В целях снижения уровня шума в обеденном зале при отделке его стен и

потолка применяются звукопоглощающие плиты. Оборудование в обеденном зале размещают таким образом, чтобы посетитель имел свободный доступ к раздаточной линии и всем обеденным столам. Для свободного передвижения посетителей в обеденном зале устраиваются главные и второстепенные проходы между столами и стульями. Ширина главных проходов (между стульями) должна

быть не менее 1.2 м, второстепенных проходов при одностороннем движении (между стульями) -0.6 м. Производственные цеха должны размещаться с учетом удобной взаимосвязи между собой, обеденным залом и кладовыми. При планировке производственных помещений учитывается ориентация их по сторонам света. Горячий и кондитерский цеха ориентируются на север, северо-восток, северо-запад. Этой же ориентации следует придерживаться для холодильных камер. Моечные столовой посуды предусматриваются во всех предприятиях общественного питания, независимо от их вместимости. Они располагаются

смежно с раздаточной и обеденным залом. Моечная кухонной посуды располагается смежно с горячим цехом. Состав складских помещений и их площади определяются в зависимости от

мощности предприятия общественного питания. Как правило, складские помещения располагаются в подвальном этаже (не исключается их расположение и на производственном этаже).

Административно бытовые помещения предприятия общественного питания на 150 посадочных мест и более должны иметь самостоятельный вход.

**Освещение**.

***Естественное освещение:*** на предприятиях общественного питания должно широко использоваться естественное освещение как наиболее благоприятное для зрения. Основные требования к естественному освещению – равномерность освещенности и глубина проникновения дневного света внутрь помещения. Естественное освещение зависит от ряда факторов: ориентации окон по отношению к сторонам света,

размеров, конструкции и затемнения окон, размеров и окраски помещения, светового климата местности. В производственных, торговых и административных помещениях он должен составлять не менее 1:8 а в бытовых 1:10. Помещения освещаются лучше, если окна располагаются на расстоянии 80-90 см от уровня пола. Замена естественного освещения искусственным возможна в помещениях требующего этого по условиям технологического режима

(холодильные камеры), а также в помещениях, не требующих постоянного зрительного наблюдения за действием объектов (машинные отделения холодильника и подъемника, складские помещения, вентиляционные камеры), ряд помещений (коридоры, гардеробные, душевые, санузлы, моечные и др.).

***Искусственное освещение:*** искусственное освещение на предприятиях общественного питания может быть общим или комбинированным. В качестве источников света используются светильники различных типов. В зависимости от характера распределения света светильники делятся на три группы: прямого, отраженного и рассеянного света. К светильникам прямого света относятся те, которые 90% светового потока направляют в нижнюю зону помещения. Применяются они в основном в производственных помещениях. К светильникам рассеянного света, относятся распределяющие световой поток, как в нижнюю, так и в верхнюю зону помещения. Светильники отраженного света не менее 90% света направляют вверх, при этом важно, чтобы потолки и стены имели, светлую окраску. Для освещения общественных и производственных помещений широко применяют люминесцентные лампы, обладающие большими преимуществами перед лампами

накаливания.

 Производственные помещения должны иметь систему освещения, при которой светильники на потолке размещаются симметрично в целях создания равномерного освещения всего помещения. На предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами приняты следующие нормы искусственного освещения:

а) в торговых залах, кафе, ресторанах, столовых при лампах накаливания – 75лк, при люминесцентных лампах – 200лк.

б) в заготовочных и доготовочных цехах, хлеборезках, моечных при лампах накаливания – 75лк, при люминесцентных лампах – 200лк.

в) в гардеробных, туалетах, складских помещениях, при лампах накаливания - 75-100лк.

 Нельзя размещать светильники над котлами, плитами, а также использовать светильники с открытыми снизу лампами во избежание попадания осколков стекла в пищевые продукты при разрыве лампы.

**Отопление.**

 Отопительные приборы должны равномерно обогревать помещения и обеспечивать установленную технологическими нормами температуру воздуха. К отоплению предъявляются следующие требования: температура поверхности нагревательных приборов не должна превышать 85 градусов; все отопительные приборы должны

быть в полной исправности и исключать возможность загрязнения воздуха дымом, сажей и т.д.; системы отопления должны обеспечивать регулирование теплоотдачи поверхностью отопительных приборов, простоту обслуживания и ухода, быть бесшумным и безопасным в пожарном отношении. Различают местное и центральное отопление. На предприятиях общественного питания и торговли следует устанавливать центральное водяное отопление, пользуясь при этом гладкими радиаторами или низкими конвекторами, воздушное отопление не допускается.

**Вентиляция.**

 На предприятиях общественного питания в результате производственных процессов и вследствие скопления значительного количества людей в воздух помещений поступают избыточное тепло, влага, вредные газы, пыль, которые называются вредностями. В связи с этим возникает необходимость в вентиляции помещений, замене загрязненного воздуха чистым наружным. По назначению

вентиляция бывает приточной, вытяжной и приточно-вытяжной, а по способу перемещения воздуха естественной и искусственной.

***Естественная вентиляция:*** при естественной вентиляции воздухообмен в помещении происходит через неплотности наружных ограждений зданий (щели в окнах, дверях). В помещениях предприятий общественного питания не менее половины всех окон должны иметь фрамуги, в горячем цехе каждое окно. Для усиления естественного воздухообмена во внутренних стенах помещений устраиваются вытяжные вентиляционные каналы, выходные отверстия которых выводят на крышу здания и оборудуются специальными приспособлениями – дефлекторами.

***Искусственная вентиляция:*** для надежного обеспечения воздухообмена применяется искусственноевентилирование, которое осуществляется с помощью вентиляционных систем.Наружный воздух предварительно очищается и нагнетается по приточнымканалам, а загрязненный отсасывается и через вытяжные каналы выбрасывается.Температура приточного воздуха должна быть не менее 12 градусов,относительная влажность 30-60%, скорость движения в рабочей зоне, т.е. навысоте 1.5-2м от пола, 0.15-0.2 м/с.При строительстве вентиляции надо исключить возможность прохожденияприточного воздуха через помещения. Одной приточной системой объединяютсяобеденные залы, горячий и кондитерский цеха, моечные и заготовочные цеха,административно бытовые помещения.В охлаждаемых помещениях проектируется обособленная приточно-вытяжнаявентиляция с охлаждением приточного воздуха и отдельным вытяжным каналом изкамеры хранения рыбы. В туалетах, умывальниках, душевых, курилках игардеробных комнатах устанавливают только вытяжную вентиляцию. Вытяжнаясистема санитарных узлов должна быть изолированной.В производственных помещениях, где технологический процесс связан свыделением в воздух вредных веществ в виде паров, газов, избыточного тепла,применяется вытяжная вентиляция. Для улавливания вредностей на месте их

образования устанавливаются местные отсосы, с помощью которых удаляется 60 - 70% тепла выделяемого плитой. Во избежание попадания неприятных запахов из кухни в обеденный зал и другие

помещения, необходимо в воздухообмене кухни и раздаточной предусмотреть преобладание вытяжки над приточкой. Водоснабжение предприятий общественного питания.

 Водоснабжение предприятий общественного питания осуществляется путем присоединения их к местной сети центрального водопровода с устройством внутренней проводки холодного и горячего водоснабжения. При отсутствии центрального водопровода оборудуют местный водопровод, а в качестве источника водоснабжения используют глубокий шахтный колодец (15-30м) или, что ещё лучше, артезианскую скважину. Сеть хозяйственно-питьевого водоснабжения нельзя соединять с сетью, подводящей воду для технических целей. Предприятия общественного питания должны быть обеспечены водой из расчета

12л на одно блюдо. Следует также учитывать потребность в воде для других производственно хозяйственных нужд, в частности противопожарных.

**Санитарные требования к очистке предприятий.**

 Важное санитарное и антиэпидемиологическое значение имеет своевременная и правильно организованная очистка предприятий общественного питания от различных нечистот, которая осуществляется с помощью очистных сооружений.

 Жидкие отбросы удаляют двумя путями.

1) специальным пневматическим ассенизационным транспортом за пределы населенного пункта.

2) по трубам (сплавная система) – канализация

На предприятиях общественного питания помимо канализации, необходимо предусматривать систему сбора и удаления плотных отбросов и отходов. Для сбора таких отходов рекомендуется устанавливать педальные ведра или небольшие бачки с плотно закрывающейся крышкой. Хранить отбросы и отходы в производственных помещениях разрешается не более 4-7 часов. На территории предприятия должны быть предусмотрены герметичные сборники, лучше контейнерного типа, отдельно для пищевых отходов и мусора. Все отбросы надо регулярно вывозить, летом ежедневно, зимой через день. Для хранения пищевых отходов, предназначенных для корма скота, целесообразно оборудовать специальные камеры, охлаждаемые до температуры 2 градуса и

имеющие отдельный вход. Для сбора отходов можно использовать металлические мусороприемники небольшой емкости (80-100л). Мусороприемники необходимо регулярно очищать и дезинфицировать 10%-ным раствором хлорной извести. Устанавливать их следует на расстоянии не менее 25 м от основного производства.

Состав и площади помещений столовой общего пользования.

|  |  |
| --- | --- |
| помещения | количество/блюд в сутки |
| 500/1100 | 1000/2200 | 2000/4400 |
| площадь в м² |
| для посетителей  |
| 1. зал | 30 | 40 | 60 |
| производственные |
| 2.горячий цех | 38 | 40 | 62 |
| 3.холодный цех | 8 | 12 |
| 4.доготовочный цех | - | 8 | 10 |
| 5.моечная кухонной посуды и тары полуфабрикатов | 8 | 8 | 10 |
| 6. моечная и хранение судков | 6 | 8 | 10 |
| складские помещения |
| 7.охлаждаемые камеры для хранения: |
| полуфабрикатов |  |  | 7 |
| молочных продуктов, жиров, фруктов, ягод, напитков, овощей. | 5 | 9 | 8 |
| 8.кладовая сухих продуктов | 5 | 5 | 6 |
| 9. кладовая и моечная тары | - | 6 | 7 |
| 10.загрузочная | 8 | 8 | 8 |
| административные и бытовые |
| 11.контора | 6 | 6 | 6 |
| 12.помещение для персонала | - | - | 6 |
| 13.гардероб для персонала | 7 | 10 | 17 |
| 14.душевые и уборные | 4 | 4 | 4 |
| 15.бельевая | - | - | 6 |
| Всего в столовых общего пользования | 117 | 160 | 239 |

**Состав и расчет торговых помещений в столовой**

 Поскольку в производственных помещениях происходят холодная и пищевая обработка пищевых продуктов, планировка этих помещений должна осуществляться с учетом санитарно гигиенических требований, исключающих возможность возникновения пищевых инфекций и отравлений.

 Так, производственные, торговые и административно-бытовые помещения следует располагать в надземных этажах, что обеспечивает их лучшее естественное освещение и вентиляцию. Планировка должна обеспечивать поточность производственных процессов и кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции. Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья с полуфабрикатами и готовой продукцией, грязной посуды с чистой. На предприятиях, работающих на сырье, необходимо оборудовать отдельные заготовочные цеха для обработки овощей, мяса, рыбы и др. и доготовочные. К планировке доготовочных цехов – холодного и горячего – следует предъявлять высокие санитарные требования, поскольку выпускаемые ими блюда готовятся из продуктов, которые не подвергаются тепловой обработке или уже прошли ее. Для предотвращения микробного заражения вышеуказанных изделий,

холодный цех необходимо располагать таким образом, чтобы можно было легко осуществлять связь с горячим цехом, с заготовочными цехами, со складскими помещениями и моечной столовой посуды. Вместе с тем холодный цех должен быть размешен в комплексе с помещениями, связанными с реализацией готовых блюд – раздаточной и торговым залом. Санитарные требования к размерам помещений и размещению оборудования. Размеры производственных помещений зависят от мощности предприятия, которая определяется не только количеством мест, но и объемом продукции собственного производства. Высота производственных и торговых помещений должна быть не менее 3м от пола до потолка и 2.5м от потолка до низа выступающих конструкций. Длинна фракта раздачи из расчета на одно место, при обслуживании посетителей официантами, должна составлять; для холодного цеха - не менее 0.01м. Свободная от оборудования площадь в цехах обычно составляет 5-5.5 квадратных метра на одного работника.

Состав и расчет торговых площадей, производственных, складских, административных и бытовых помещений.

 Торговыми помещениями предприятий общественного питания считают торговые залы, помещения для отпуска обедов потребителям (в столовых самообслуживания), вестибюли (в том числе гардероб, умывальные и туалетные комнаты).

Расчет площадей торговых помещений производится путем умножения квадратных метров, приходящихся в соответствии с нормой площади на одно место, на количество мест.

Норма площади на одно место в торговом зале столовой общего пользования, составляет 1,7-1,8 м². В эту норму включена площадь для эстрады, танцев, банкетных залов.

Столовые промышленных предприятий следует размещать в соответствии с требованиями главы СНиП по проектированию вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий, столовые высших учебных заведений - в соответствии с требованиями главы СНиП по проектированию высших учебных заведений.

Состав и площади помещений ресторанов, столовых и буфетов в аэропортах и вокзалах следует принимать по нормам проектирования аэропортов и вокзалов.

2. При подсчете количества блюд холодные, первые, вторые и сладкие блюда, а также мучные и кондитерские изделия принимаются за единицу каждое, горячие и холодные напитки не учитываются.

3.2. Высоту надземных этажей зданий следует принимать 3,3 м. Для залов с количеством мест более 150 допускается принимать высоту этажа 4,2 м. Высота помещений горячих цехов и моечных не должна быть меньше высоты смежных с ними залов.

Высоту складских помещений в подвалах следует принимать не менее 2,5 м до низа выступающих конструкций перекрытия.

3.3. Помещения для посетителей, а также производственные и административные помещения, как правило, следует размещать в надземных этажах. Допускается размещать эти помещения в цокольных этажах.

Примечание. Складские, технические, бытовые помещения, а при специальном обосновании - помещения для посетителей, производственные и административные помещения допускается размещать в подвальных этажах при обеспечении необходимых санитарно-гигиенических условий и соблюдении требований пожарной безопасности.

3.4. В предприятиях общественного питания с количеством мест в залах более 50 следует предусматривать отдельные входы и лестницы для посетителей и персонала.

Лестницы для персонала следует располагать с учетом возможности использования их для эвакуации посетителей.

Вход в помещение загрузочной для предприятий с количеством мест в залах более 100 следует проектировать отдельным от входа для персонала.

Тамбуры следует предусматривать при расчетной температуре наружного воздуха (для проектирования отопления) минус 15 °С и ниже.

Примечание. Входы в предприятия общественного питания, размещаемые в жилых зданиях, должны быть отдельными. Входы в предприятия общественного питания, размещаемые в общественных зданиях и во вспомогательных зданиях промышленных предприятий, допускается совмещать с входами в эти здания.

3.5. Лестничные клетки должны быть отделены от помещений любого назначения дверями - глухими или с остеклением.

3.6. Лифты для посетителей следует проектировать при размещении залов выше третьего этажа.

3.7. Грузовые лифты следует проектировать при размещении помещений предприятия общественного питания в двух и более уровнях.

3.8. В загрузочных, складских и производственных помещениях площадью более 10 м2 двери следует проектировать шириной не менее 1,2 м, в производственных помещениях площадью до 10 м2 - не менее 0,9 м; двери для тележек с поддонами следует принимать шириной 1,8 м.

Устройство порогов в залах, в производственных и складских помещениях не допускается.

Примечание. В стенах помещений для крупногабаритного оборудования следует предусматривать монтажные проемы.

3.10. Залы, производственные и административные помещения, как правило, должны иметь естественное освещение (боковое или верхнее).

Примечание. Гардеробные, уборные, умывальные, душевые, бельевые, кладовые, помещения для резки хлеба, буфеты, моечные, помещения заведующих производством, раздаточные, сервизные, экспедиции, технические помещения, коридоры, а также все помещения в подвалах допускается проектировать без естественного освещения.

3.13. Конструкции полов во всех помещениях не должны иметь пустот.

Перепады уровней полов в производственных помещениях и в залах (кроме залов ресторанов) не допускаются.

3.14. Гидроизоляционные слои в полах следует проектировать в производственных помещениях, где требуется установка трапов в полах, а также в санитарных узлах и душевых.

3.15. Ограждающие конструкции и вентиляционные проемы следует проектировать с учетом защиты помещений от проникания грызунов. В складских и производственных помещениях углы колонн, проемов ворот и выступающие элементы конструкций в местах проезда транспортных средств должны быть защищены от повреждений.

3.21. Количество унитазов в уборных для посетителей следует принимать: при общем количестве мест в залах до 300 - 1 унитаз на каждые 60 мест, при большем количестве мест в залах - дополнительно 1 унитаз на каждые 100 мест свыше 300. В предприятиях с количеством мест менее 50 допускается проектировать одну уборную (на 1 унитаз).

В мужских уборных на каждый унитаз следует предусматривать 1 писсуар (в уборных пивных баров - 2 писсуара).

В уборных следует предусматривать 1 умывальник на каждые 4 унитаза.

В вестибюлях или в отдельных помещениях следует предусматривать для посетителей дополнительно по одному умывальнику на каждые 50 мест в залах. В закусочных без вестибюлей умывальники допускается устанавливать в зале.

Входы в уборные для посетителей следует предусматривать из вестибюля.

Бытовые помещения для персонала

3.34. Гардеробные следует проектировать из расчета хранения в них одежды 85% общего (списочного) числа работающих в предприятии общественного питания.

В предприятиях с общим числом работающих 100 и менее в гардеробной для хранения всех видов одежды следует предусматривать один закрытый двойной шкаф на одного работающего.

В предприятиях с общим числом работающих более 100 следует предусматривать гардеробные для раздельного хранения на вешалках: уличной одежды (один крючок на одного работающего), домашней и специальной одежды (два крючка на одного работающего).

Длина вешалки определяется из расчета 6 крючков на 1 погонный метр вешалки.

Количество мест на скамьях для переодевания следует принимать равным 30% числа работающих в наиболее многочисленной смене.

В гардеробных для домашней и специальной одежды следует предусматривать по одному умывальнику. Складские помещения

3.28. В предприятиях с количеством мест в залах 500 и более перед помещением загрузочной следует проектировать платформу высотой 1,1 м, шириной 3 м и длиной по расчету, но не менее 3 м; в предприятиях с меньшим количеством мест, как правило, - разгрузочные площадки и применять подъемно-опускные механизмы.

Помещения загрузочных, размещаемые в цокольных или подвальных этажах, должны быть оборудованы люками с дверями (вертикальными) и пандусами. Над разгрузочными площадками, платформами и люками следует предусматривать навес для размещения одного грузового автомобиля при разгрузке и погрузке.

Примечания. 1. При проектировании складских помещений следует предусматривать возможность разгрузки овощей непосредственно в кладовую, минуя загрузочную.

2. При проектировании предприятий с количеством мест в залах более 500, а при технико-экономических обоснованиях - с количеством мест более 250, допускается предусматривать въезд автомобилей в загрузочные помещения.

3.29. Кладовые продуктов и охлаждаемые камеры не следует размещать под моечными и санитарными узлами, а также под производственными помещениями с трапами.

Охлаждаемые камеры не следует размещать рядом с помещениями котельных, бойлерных и душевых, а также над этими помещениями или под ними.

3.30. Охлаждаемые камеры следует, как правило, объединять одним тамбуром глубиной 1,6 м. Камеры должны быть размером в плане не менее 2,1 х 2,4 м и высотой не менее 2,4 м.

Отдельно размещаемые охлаждаемые камеры при расчетной температуре воздуха в них +2 °С и выше (см. п. 4.5, табл. 8) допускается проектировать без тамбуров.

При разности расчетных температур воздуха в охлаждаемых камерах 4 °С и менее перегородки между такими камерами следует проектировать без теплоизоляции. Полы на грунте в камерах при расчетной температуре воздуха в них -2 °С и выше допускается проектировать без теплоизоляции, при этом теплоизоляционный слой стен камеры или блока камер должен быть на 15 см ниже уровня пола.

3.31. Двери охлаждаемых камер и тамбуров должны иметь теплоизоляцию, резиновые уплотнители притворов, прижимные затворы и открываться в сторону выхода из камер. Ширина дверей должна быть 0,9 м; при применении вилочных погрузчиков и поддонов - не менее 1,5 м.

3.32. Камеру пищевых отходов с тамбуром следует проектировать, как правило, в первом этаже здания с выходом через тамбур наружу и в помещение (коридор) предприятия общественного питания.

3.35. Расчетное число человек на одну душевую сетку следует принимать равным 10. Количество душевых сеток следует определять по числу пользующихся душевыми, равному 50% работающих в наиболее многочисленной смене.

 3.36. Помещения для личной гигиены женщин следует проектировать при числе женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, 100 и более. При числе женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, от 50 до 100 следует предусматривать индивидуальную кабину для процедур в уборной.

Объемно- планировочные и конструктивные решения

 1.1. Архитектурные решения зданий следует принимать с учетом градостроительных, климатических условий района строительства и характера окружающей застройки. Цветовую отделку интерьеров следует предусматривать в соответствии с ГОСТ 14202-69 и ГОСТ 12.4.026-76.

 1.4. Высота помещений от пола до потолка должна быть не менее 2,5 м. Высота залов **столовых** и административных помещений вместимостью более 75 чел. должна быть не менее 3 м.

 1.8. Площадь вестибюля зданий следует принимать из расчета 0,2 кв. м, а на предприятиях, размещаемых в Северной строительно-климатической зоне, - 0,25 кв. м на одного работающего в наиболее многочисленной смене, но не менее 18 кв.м.

 1.11. В зданиях следует предусматривать помещения для хранения, очистки и сушки уборочного инвентаря, оборудованные системой горячего и холодного водоснабжения и, как правило, смежные с уборными. Площадь этих помещений следует принимать из расчета 0,8 кв. м на каждые 100 кв. м площади этажа, но не менее 4 кв.м. При площади этажа менее 400 кв. м допускается предусматривать одно помещение на два смежных этажа.

 1.15. Залы **столовых**, собраний и совещаний должны размещаться по этажам.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| степень огнестойкости зданий | число мест в зале | этаж |
| I, II | до 300 | 1-26 |
| от300 до600 | 1-5 |
| от600 | 1-3 |
| III | до 300 | 1-3 |
| от 30 до 600 | 1-2 |
| IIIa, IIIб, IV, V | до 300 | 1 |
| IVa | до 100 | 1 |

**Помещения предприятий общественного питания**

 2.48. Предприятия общественного питания следует проектировать с учетом возможности использования их как общих объектов для групп предприятий, размещаемых в городской застройке или населенных пунктах с учетом организации обслуживания населения.

 2.49. При проектировании производственных предприятий должны быть предусмотрены столовые, рассчитанные на обеспечение всех работающих предприятий общим, диетическим, а по специальным заданиям - лечебно-профилактическим питанием.

 При численности работающих в смену более 200 чел. следует предусматривать столовую, работающую, как правило, на полуфабрикатах, до 200 чел. – столовую - раздаточную.

 При численности работающих в смену менее 30 чел. вместо столовой - раздаточной допускается предусматривать комнату приема пищи.

2.50. При столовой, обслуживающей посетителей в уличной одежде, следует предусматривать вестибюль с гардеробной уличной одежды, число мест в которой должно быть равно 120% числа посетителей в уличной одежде.

2.51. Число мест в столовой следует принимать из расчета одно место на четырех работающих в смене или наиболее многочисленной части смены. В зависимости от требований технологических процессов и организации труда на предприятии число мест в столовых допускается изменять.

2.52. Площадь комнаты приема пищи следует определять из расчета 1 кв. м на каждого посетителя или 1,65 кв. м на инвалида, пользующего креслом-коляской, но не менее 12 кв.м. Комната приема пищи должна быть оборудована умывальником, стационарным кипятильником, электрической плитой, холодильником. При числе работающих до 10 чел. В смену вместо комнаты приема пищи допускается предусматривать в гардеробной дополнительное место площадью 6 кв. м для установки стола для приема пищи.

СНиП II-Л.8-71

1.1. Настоящие нормы распространяются на проектирование вновь строящихся и реконструируемых зданий и помещений предприятий общественного питания: столовых, ресторанов, кафе, закусочных, буфетов, пивных баров, а также магазинов кулинарии и домовых кухонь.

1.2. Предприятия общественного питания следует проектировать с количеством мест в залах

Количество мест в залах предприятий общественного питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предприятия | в городах и поселках | в сельских населенных пунктах |
| столовые открытой сети | от 50 до 500 | от 25 до 250 |

Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью

 Все материалы, из которых изготовлена мебель, проходят специальную проверку на прочность и возможность применения их в предприятиях общественного питания. В столовой размер поверхности стола определяют исходя из того, что посетитель ставит перед собой все три блюда сразу. Форма стола обычно прямоугольная или квадратная.

 На ПОП используют посуду из фарфора, стекла, фаянса, хрустальную, деревянную, металлическую, керамическую, пластмассовую. Ассортимент и количество столовой посуды зависит от типа предприятия, вместимости, ассортимента реализуемой и выпускаемой продукции, режима работы, форм обслуживания. На 1 место приходится 4 комплекта (2 находится в обращении зале, или на раздаче, третий- в моечной, четвертый- в сервизной.) Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание посетителей.

 На ПОП используют четыре основных вида приборов: столовые, рыбные, закусочные, десертные. Приборы могут быть из нержавеющей стали или алюминиевые, которые дешевле и практичнее.

 Столовое белье должно быть чистым, хорошо постиранным, подкрахмаленным, выглаженным. Столовое белье маркируют несмываемой краской с внешней стороны. Хранят в отдельном помещении. Стирают в прачечной, затем проглаживают. Столовое белье шьют из практичных тканей. Это скатерти, салфетки, полотенца.

Нормы оснащения мебелью столовых общего пользования

|  |  |
| --- | --- |
| наименование мебели | количество мест |
| 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 500 |
| I вариант |
| комплект мебели четырехместный | 13 | 25 | 38 | 50 | 63 | 125 |
| II вариант |
| стол деревянный четырехместный | 13 | 25 | 38 | 50 | 63 | 125 |
| стул полумягкий | 52 | 100 | 152 | 200 | 252 | 500 |
| для всех вариантов |
| столик для официантов | 3 | 6 | 9 | 12 | 15 | 30 |
| сервант для официантов | 3 | 6 | 9 | 12 | 15 | 30 |
| стол для подносов | 2 | 3 | 4 | 4 | 6 | 10 |

В бельевых хранят скатерти, салфетки, полотенца и т.д. Белье хранят на стеллажах по наименованиям и размерам. Скатерти можно также хранить на подвесных съемных штангах. Использованное белье, рассортированное по наименованиям находится в специальных ящиках. рядом с бельевой организуют ручную глажку белья и форменной одежды. Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортимент кулинарной продукции

 Визитной карточкой на ПОП является меню-перечень закусок, блюд, напитков с указанием цены, выхода, которые есть в продаже в течение всего времени работы. Меню-перечень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям на данный день. Меню составляют с учетом ассортиментного минимума и программы работы предприятия. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года. Требование: ясность для посетителей формулировок, они должны знать, что им предлагают, в каком объеме и по какой стоимости. Каждое фирменное блюдо или напиток должны иметь конкретное название. Меню должно быть эффективной рекламой и отражать специфику предприятия. Его украшают эмблемой, символизирующей специфику столовой. Оно должно быть отпечатано четким, ясным, удобно читаемым шрифтом, на хорошей бумаге. Все блюда в меню перечислены в соответствии с последовательностью приемом пищи. Фирменные и порционные блюда выделяют в отдельный раздел. Блюда и закуски, включенные в меню должны быть в наличии в течение дня работы. должно быть разнообразие блюд, закусок, кулинарных изделий по видам сырья и по способам кулинарной обработки. Сезонность потребления. Все закуски располагают от менее острых к более острым. От припущенных к отварным, жаренным, тушеным. Блюда и закуски в меню располагают в следующем порядке:

 -фирменные блюда и закуски;

 -холодные закуски-овощные, рыбные, мясные;

 -горячие закуски;

 -первые блюда;

 -вторые блюда;

 -сладкие блюда;

 -напитки;

 -кондитерские изделия.

 В зависимости от назначения есть несколько видов меню: со свободным выбором блюд, заказных блюд дневного рациона, комплексных обедов, дежурных блюд и закусок, банкетов, специальных видов обслуживания, диетического питания.

Требования к методам обслуживания, фирменной одежде, обуви, музыкальному обслуживанию.

 Методы обслуживания в сфере ПОП-это организационная культура с выполнением определенных правил и процедур по обслуживанию потребителей: эстетика интерьера, комфортные условия обслуживания, знание и соблюдение персоналом этических норм при обслуживании. Знание и соблюдение правил, устанавливающих порядок и очередность обслуживания гостей. Знание правил предложения и отпуска различных блюд и напитков, а так же технических навыков и приемов подачи. Знание сервировки стола. Безопасность при обслуживании. Наличие достаточного количества столовой посуды, приборов, столового белья. Требования: взаимоотношения обслуживающего персонала и посетителей; техника обслуживания. Внешний вид и личная гигиена обслуживающего персонала. Санитарное состояние столовой посуды, помещений, белья. спецодежды. Оснащенность предприятия столовой посудой, инвентарем, мебелью. Соблюдение ассортимента блюд, напитков, кулинарных изделий. Скорость обслуживания посетителей, качество музыкального сопровождения, наличие дополнительных услуг.

Санитарные правила. Нормы сан. одежды, обуви, сан принадлежностей.

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, собл2.1. Размещение организаций, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии санитарным правилам и нормам.

2.2. Организации могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.

Производственные цеха организаций не рекомендуется размещать в подвальных и полуподвальных помещениях.

В нежилых помещениях жилых зданий (кроме общежитий) допускается размещать организации общей площадью не более 700 м2 с числом посадочных мест не более 50.

Организациям, расположенным в жилых зданиях, следует иметь входы и эвакуационные выходы, изолированные от жилой части здания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей со стороны магистралей при наличии специальных загрузочных помещений.

6.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

6.3. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

6.4. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. C и насухо вытираются сухой чистой тканью.

6.5. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная XV. Требования к соблюдению санитарных правил

15.1. Руководитель организации обеспечивает:

- наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;

- организацию производственного и лабораторного контроля;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;

- наличие санитарного журнала установленной формы;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

15.2. Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (ст. 39 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ <\*> "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения").

гастрономия гигиены работников Нормы эксплуатационных потерь столовой посуды, приборов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Посуда | Количество на 1 место | Количество на 100 мест |
| блюдо однопорционое овальное | 0,2 | 20 |
| кофейник | 0,2 | 20 |
| креманка | 1 | 100 |
| подносы | 1,5 | 150 |
| сковородка ля яичницы | 0,1 | 10 |
| блюдо 5-6 порционное d=300 | 0,1 | 10 |
| блюдо 10-12 порционное круглое d=400 | 0,1 | 10 |
| блюдце | 0,3 | 30 |
| блюдце для варенья | 0,1 | 10 |
| ваза для салфеток | 0,3 | 30 |
| ваза для пироженых | 0,05 | 5 |
| горчичница | 0,3 | 30 |
| перечница | 0,3 | 30 |
| салатник 1-2 порционный | 1,2 | 120 |
| солонка | 0,3 | 30 |
| соусник | 0,15 | 15 |
| селедочница | 0,15 | 15 |
| тарелка столовая глубокая | 4 | 400 |
| тарелка малая | 4 | 400 |
| тарелка закусочная | 3,5 | 350 |
| тарелка десертная глубокая | 3,0 | 300 |
| тарелка десертная мелкая | 2,0 | 200 |
| тарелка пирожковая | 3,5 | 350 |
| кофейная чашка с блюдцем | 0,25 | 25 |
| бульоница с блюдцем | 0,3 | 30 |
| чайник для заварки | 0,05 | 5 |
| чайник | 0,05 | 5 |
| бокал для шампанского | 1,0 | 100 |
| ваза для крема | 1,0 | 100 |
| ваза для цветов | 0,3 | 30 |
| ваза для фруктов | 0,05 | 5 |
| графин для водки | 0,25 | 25 |
| кувшин для воды и соков | 0,02 | 2 |
| мензурка | 5,0 | 500 |
| рюмка для ликеров | 1,0 | 100 |
| модерная рюмка | 1,0 | 100 |
| ренвейная рюмка | 1,0 | 100 |
| лафитная рюмка | 1,0 | 100 |
| стакан | 6,1 | 610 |
| для коктейля | 0,3 | 30 |
| для кофе глиссе | 0,5 | 50 |
| столовая вилка | 3,5 | 350 |
| вилка для лимона | 0,1 | 10 |
| столовая ложка | 3,5 | 350 |
| чайная ложка | 2,0 | 200 |
| десертная ложка | 1,0 | 100 |
| кофейная ложка | 0,25 | 25 |
| ложка для горчицы | 0,3 | 30 |
| ложка для соли | 0,3 | 30 |
| лопатка кондитерская | 0,2 | 20 |
| нож столовый | 2,5 | 250 |
| ящик для приборов | 0,02 | 2 |

Среднеотраслевые нормы эксплуатационных потерь санспецодежды на предприятиях общественного питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| тип предприятия общественного питания, его оценочная категория | Годовой валовый товарооборот предприятия общественного питания, тыс. руб. | Нормы эксплуатационных потерь санспецодежды в % к валовому товарообороту предприятия общественного питания |
| столовая общего пользования | <200 | 0,21 |
| 201-300 | 0,19 |
| >300 | 0,17 |

Розница 40 000 000 руб

Валовый товарооборот в год 56 000 000 руб

56000000\*0.0017=95200

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе директора предприятия, заведующего производством, санврача и сансестры в тех предприятиях, где они имеются, а в столовых при промышленных предприятиях и учебных заведениях - совместно с представителями комиссии общественного контроля. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (по прилагаемой форме) до начала ее реализации.

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

4. Каждое предприятие общественного питания имеет бракеражный журнал, выданный трестом столовых, ресторанов или торгом, имеющим предприятия общественного питания.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

5. За качество пищи несут ответственность директор предприятия (председатель бракеражной комиссии), заведующий производством и повара, приготовляющие продукцию.

6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак).

Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

7. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях предприятий и на кулинарных советах трестов столовых, торгов.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Бракеражная комиссия:

Директор предприятия:

Заведующий производством:

Медработник (если имеется в штате):

Источник публикации

Документ опубликован не был

Примечание к документу

КонсультантПлюс: примечание.

При применении документа рекомендуем дополнительную проверку его статуса с учетом действующего законодательства Российской Федерации

Название документа

"ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

(Приложение к письму Минторга РСФСР от 21.08.1963 N 0848)

Список литературы:

1.В.В Усов” Организация производства и обслуживания на ПОП”

2.И.Ю Ляпина’’ Организация и технология гостинечного обслуживания”

3.Г.М.Шеламова”Деловая культура и психология общения”